Schwäbischer Abend im Hotel Gasthof Hasen 27. und 28. Oktober ab 18:00 Uhr

Ein Abend

- einmal quer durch die schwäbische Küche probieren!

Unser Schwäbisches Buffet (Vorspeisen, Hauptspeisen, Desserts) mit vielen **Klassikern aus dem Ländle**:

Hausgemachte Maultaschen, goldgelbe Spätzle, deftige Schupfnudeln, feiner Rostbraten, Flädlesuppe, feine Soßen, schwäbischer Kartoffelsalat, Ofenschlupfer, Linsen und Saiten und viele weitere schwäbische Schmankerl.

Das ganze Angebot unter www.hasen.de -->Veranstaltungen



Jetzt Platz sichern und schwäbische Gemütlichkeit genießen. Reservierung unter post@hasen.de und 07032/2040

Ihr habt die Wahl 3-Gänge (ganzes Buffet) 45 € 2-Gänge 38 € Hauptgang 30 €

"Ein kulinarischer Streifzug durchs Schwabenland."

Schwäbischer Abend im Hotel Gasthof Hasen

27. und 28. Oktober ab 18:00 Uhr

Schwäbisches Buffet mit vielen Klassikern aus dem Ländle:

Vorspeisen:

Salatbar mit 4 verschiedenen Rohkostsalaten
Blattsalate
Schwäbischer Kartoffelsalat
Brotkorb und 2 Dressings
Körnermix und Croûtons, Feta-Käse
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst
Kalte Tafelspitz-Platte mit Schnittlauch-Radieschen-Vinaigrette
Geräucherte Forellen-Filets von der Echaz mit Meerrettichdipp
Flädlesuppe

Hauptgänge:

Röstbrätle mit Jus und zweierlei Zwiebeln
Gefülltes Schweinefilet mit Dörrzwetschge und Rahmsauce
Saitenwürste
Maultaschen geschmelzt mit Speck-Zwiebel-Schmelze
Spätzle
Gäulinsengemüse
Speck-Bohnen und Karottengemüse
Schupfnudeln
Apfel-Sauerkraut

Vegetarische Krautwickel gefüllt mit Kürbis, Kartoffel und Käse an Weißweinsauce

Desserts:

Ofenschlupfer mit Vanillesoße Schokoladenmousse im Weckglas mit Himbeercoulis und Sahne-Tupfer Diverse Eis-Sorten mit Toppings Schwäbischer Cheesecake mit Zwetschgenröster

Jetzt Platz sichern und schwäbische Gemütlichkeit genießen. Reservierung unter post@hasen.de und 07032/2040

Ihr habt die Wahl: 3-Gänge (ganzes Buffet) 45 €, 2-Gänge 38 €, Hauptgang 30 €

"Ein kulinarischer Streifzug durchs Schwabenland."